

# Ricotta-Ravioli mit Steinpilzen und Bergkäse-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

3 Eier                              300 g Semola                      1 Prise gemahl. Kurkuma  
1 Prise Salz

### Für die Füllung:

4-5 EL Ricotta                      Salz                                  Pfeffer

### Für die Fertigstellung:

1 Ei                                      1 EL Butter                      Semola  
Salz                                      Pfeffer

### Für die Bergkäsesauce:

30-50 g Bergkäse                      100-150 ml Sahne      200 ml Weißwein  
Salz                                      Pfeffer

### Für die Pilze:

6-8 Steinpilze                      Rapsöl                              Salz, Pfeffer

### Für den Nudelteig:

Das Semola in eine Schüssel geben. Mit Salz und Kurkuma vermengen, dann eine Mulde bilden. Eier in diese Mulde hineinschlagen und alles zu einem glatten Nudelteig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Nudelteig aus der Folie wickeln. Etwas plattdrücken und mit Semola bestreuen. Mithilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen ausrollen.

### Für die Füllung:

Ricotta in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

### Für die Fertigstellung:

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Ordentlich salzen. Ei in einer Schale verquirlen. Arbeitsfläche mit Semola bestreuen, die Teigbahnen auslegen und mit Ei einstreichen. Mit der stumpfen Rückseite eines runden Ausstechers Ravioli vorzeichnen, dann auf jeden Teigkreis ein Häufchen Füllung geben. Eine zweite Teigbahn darüberlegen. Dabei darauf achten, dass möglichst wenig Luft eingeschlossen ist. Teig andrücken und mit dem runden Ausstecher Ravioli ausstechen. Rand zusammendrücken und die fertig geformten Ravioli bis zum Garen auf ein mit Semola bestreutes Backblech legen. Ravioli in siedendem Salzwasser al dente garen. Die fertigen Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser direkt in eine Pfanne geben (inklusive etwas Kochwasser). Butter hinzugeben und Ravioli schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ravioli lassen sich nach der Herstellung gut einfrieren. Werden sie nämlich nach dem Einfrieren gekocht, bleiben sie noch besser in Form.

### Für die Bergkäsesauce:

Weißwein in einen Topf geben und reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und erneut aufkochen lassen. Käse je nach Geschmack direkt in die Sauce reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wichtig ist, dass man die Sauce dann nicht mehr kochen lässt und sie nur noch leicht erwärmt.

### Für die Pilze:

Steinpilze putzen und klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nelson Müller am 01. September 2023